47e Année. — N° 3. 19 Janvier 1930

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE

**L. Ravaz & M. Branas.** — Chronique. — Sur un cas spécial de court-noué ; — Faisons de la qualité ; — Encore le 5813 ..... 53
**L. Degrully.** — Pour résoudre la crise actuelle ..... 62
**Albert Giran.** — La crise viticole ..... 63
**Geo Potter.** — Quelques aspects du problème des engrais dans les vergers ..... 66
Partie Officielle. — La loi sur les vins ..... 70
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Session générale des Agriculteurs de France ..... 71
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

# CHRONIQUE

## Sur un cas spécial de Court-Noué

Dans un travail publié dans ce journal, M. Rives a signalé quelques variantes au Court-noué généralement répandu, et qu'il attribue à des bactéries, analogues sinon identiques à celles du Mal Nero, maladie sicilienne, ou encore à la dessiccation des bras de la souche sous l'influence de la sécheresse, cas de M. Courrent.

Le Mal Nero est une maladie bactérienne du même groupe que la maladie d'Oléron, dont les dégâts dans le midi de la France ont été tels qu'il en est résulté la disparition de l'Alicante-Bouschet des vignobles de plaine. C'est elle aussi qui fait disparaître la Clairette — on l'appelle anthracnose, mais bien à tort, — des bonnes terres, le Morrastel-Bouschet, même le Mourvèvre des terrains humides ; en somme elle attaque — et détruit parfois — toutes les variétés à feuilles aqueuses, grenache et ses descendants ; elle respecte les variétés feuilles sèches : Aramon, etc... Elle respecte aussi les vignes américaines.

Ici les bactéries sont en masses énormes, et dans l'écorce et dans le bois. En faisant un léger vide sur une section d'un sarment malade on les extrait des vaisseaux sous la forme de boudins jaunâtres, parfois très longs et visibles à l'œil nu.

Fig. 1. — Souche atteinte de C. N. spécial. — *B. s.* Bois sain et vivant; *B. m.* Bois mort

Mais c'est le cas des vignes sèches de M. le docteur Courrent qui va retenir notre attention : «... Dans un terrain des Corbières très sec, écrit M. Rives, M. le docteur Courrent, qui savait que le Court-noué était surtout fréquent dans les plaines humides, s'étonnait de le constater dans un sol particulièrement sec. Il s'agit ici d'une forme de Court-noué différente de celle des sols humides. L'observation des souches malades permet d'en comprendre facilement la cause. Ce sont des ceps assez âgés, constitués par de longs bras tortueux, garnis d'importantes nécroses, dues aux trop nombreuses plaies de taille qui recouvrent ces longs bras. Certaines souches ont leur corps entièrement carié, la nécrose des tissus ligneux est complète, et il n'est pas besoin d'autres explications du rabougrissement de ces souches » (1).

Ce Court-noué semblé avoir quelques rapports avec un cas curieux qui s'est déclaré dans un coin de vigne de l'Ecole, et que nous avons aussi constaté sur une grande étendue, il y a trois ou quatre ans, dans un vignoble de la vallée de l'Orb (Hérault).

A l'Ecole, le terrain est argilo-calcaire, parfois très humide et se desséchant rapidement ; il est difficile à prendre pour le labour. Quant il a plu, il garde l'eau assez longtemps, et la perd ensuite très vite. En somme c'est un terrain gorgé d'eau par moments. A côté se trouve une partie non labourée,

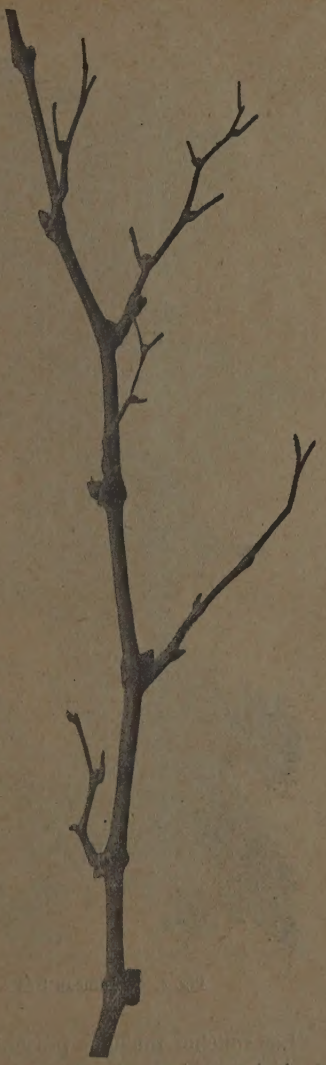

Fig. 2. — Rameau de la souche de la fig. 1 avec des ramifications.

(1) L. Rives. — *Progrès Agricole*, 1929, p. 426.

seulement râclée à 1/2 centimètre de profondeur ; là toutes les souches sont saines.

Fig. 3. — Rameau très ramifié et à feuilles à dents étroites.

Les souches malades présentent maintenant de grosses altérations latérales (voir la fig. 1), même sur plus de la moitié du pourtour du pied, et correspondant à des bras qui ont été supprimés à la taille. La dessiccation longitudinale du pied est-elle la conséquence de la suppression des bras, ou bien les bras se sont-ils desséchés après

la mort partielle de cette partie du pied ? Or, les bras sont non seulement en relation avec les vaisseaux placés immédiatement au-dessous d'eux, mais encore avec tous ceux de toute la tige ; ils peuvent

Fig. 4. — Ramification secondaire avec feuilles chagrinées entre les nervures et dents aiguës.

ainsi, malgré quelques carences partielles, rester bien vivants. C'est donc leur suppression qui a amené la dessiccation de la partie de la tige qui les portait. Quelle est la cause de leur destruction ?

Sur les souches qui ont souffert du mildiou et qui ont mal mûri leurs bois, il y a fréquemment des bras, eux aussi, mal aoûtés ou plutôt plus appauvris que d'autres par la maladie, qui poussent mal

au printemps : rameaux grêles, courts, à feuilles petites, et qui eux aussi ne peuvent arriver à s'aoûter, même en année normale. On les

Fig. 5. — En bas feuille d'Aramon normale et lisse à dents larges, en haut feuille chagrinée du Court-Noué spécial.

supprime nécessairement à la taille suivante ; et ainsi se forment de vastes plaies, qui se dessèchent en descendant le long du pied.

Mais ici le mildiou n'est pas intervenu ; et si la végétation a présenté des symptômes analogues à ceux qui viennent d'être décrits, c'est à une autre cause qu'il faut les attribuer.

La surproduction ne peut pas être invoquée non plus. Il y a eu, il est vrai, des symptômes de rougeau, indice d'un aoûtement très retardé et généralement insuffisant, des rameaux et de la tige, que des froids intenses de l'hiver, tels ceux de novembre 1921, ont facilement endommagés ou détruits, et qui en tout cas vont nécessairement en s'affaiblissant.

Les rameaux qui naissent sur ces souches après la taille d'hiver sont court noués par endroits, mais non en zig zag, tantôt à la base, tantôt le plus souvent en un point quelconque. Le raccourcissement des nœuds est peu marqué, il semble indiquer seulement un arrêt momentané de la croissance, qui reprend ensuite normalement. Ce qui est plus caractéristique, c'est :

1° l'apparition au niveau de quatre ou cinq nœuds consécutifs de ramifications secondaires plus ou moins développées, fig. 2 et 3, qui rendent le rameau principal touffu.

2° C'est aussi quelques particularités des feuilles. Dans leur forme générale, elles ne diffèrent pas sensiblement des feuilles normales ; elles ne paraissent pas nettement rétrécies. Mais elles s'en distinguent tout de même, d'une part, par l'acuité des dents, qui sont en même temps plutôt étroites, et, d'autre part, par le chagriné de la face supérieure. La feuille normale est lisse et unie en-dessus (fig. 5) ; la feuille de la souche malade est très finement et régulièrement bullée entre les nervures, fig. 4 et 5.

A quoi tient cet aspect bien spécial de la face supérieure ? Sans doute à une variation dans la nutrition de la feuille. Dans la période où l'allongement du rameau s'est ralenti, les feuilles ont dû s'accroître aussi plus lentement, et atteindre tout de même des dimensions définitives ; après quoi le retour à une nutrition normale a aidé au développement du parenchyme occupant les mailles du réseau des petites nervures. La fig. 5 représente en bas une feuille normale, sa surface est unie ; en haut une feuille de souche malade : elle nettement réticulée.

Sur une souche affaiblie la production doit nécessairement être réduite. Mais les grappes sont sensiblement normales et sans coulure.

*
* *

Le vignoble de la vallée de l'Orb, cité plus haut, était au contraire situé dans un terrain sablonneux et caillouteux, et composé de vieilles souches ayant perdu elles aussi plusieurs bras, desséchées sur un côté de la tige. Je ne sais ce qui a amené la disparition des bras ; peut-être un resserrement trop intensif de la souche pour en réduire l'encom-

brement; peut-être la gelée ou un désastre dû au mildiou, il y a plus ou moins longtemps. Quoi qu'il en soit, l'intérieur des souches était plus fortement carié que chez les vignes de l'Ecole. L'idée qu'il s'agissait ici d'une action ralentie de l'apoplexie sur la végétation venait à l'esprit ; M. Viala a en effet montré que dans certains cas, l'apoplexie, au lieu de tuer bras ou souche, se borne à produire des symptômes de court-noué assez semblables à ceux que nous venons de décrire. Mais les souches malades étaient bien nombreuses ; et celles de l'Ecole, si elles sont cariées (Voir les coupes A, B, C. de la figure 1) et si on y trouve un mycélium abondant, il n'y a jamais été question d'apoplexie proprement dite, et dont les symptômes sont si nettement caractérisés.

Nous ne savons pas ce qu'il est advenu des vignes de la plaine de l'Orb, n'ayant pas eu l'occasion de les suivre. Celles de l'Ecole, après avoir décliné fortement, se sont relevées. Les nœuds se sont espacés davantage. Les ramifications secondaires ont été moins nombreuses, les dents des feuilles moins aiguës, et les grappes sans coulure. Donc retour à la végétation et à la production sensiblement normales. Cet état durera t-il? On ne peut encore rien préjuger à cet égard.

Toujours est-il qu'il s'agit là d'un cas de court-noué qui est différent du court-noué héréditaire ; différent par ses symptômes externes et internes, par sa gravité ; il est guérissable puisqu'il guérit spontanément, tandis que le second ne paraît guère réaliser jamais une amélioration quelconque.

Nous avons déjà dit qu'une vigne située à côté dans une même terre mais seulement ratissée est entièrement saine. C'est qu'elle ne pousse pas comme sa voisine. Elle part plus tôt au printemps, et elle mûrit aussi plus tôt ses feuilles à l'automne, et il semble qu'une maturité plus précoce de celles-ci à l'automne contribue à maintenir l'état de santé de la vigne.

## Faisons de la qualité

On nous écrit :

J'ai lu avec intérêt votre article du *Progrès* sur les « Causes de la désaffectation du vin », et, comme vous, je déplore le peu de cas que l'on fait trop souvent de la *qualité*. Mais à qui la faute?? A la propriété ? ou au Commerce ? M'est avis que c'est au Commerce. — Autrefois, lorsque les négociants ou courtiers se présentaient dans une cave, ils sortaient de leur poche une tasse en argent, y examinaient le vin sous toutes ses faces, le dégustaient, et ne s'enquéraient jamais de son degré. On ne connaissait pas le Maligand et on avait rarement à la propriété un alambic. Le prix se débattait d'après la couleur, la saveur, le bouquet, et on ne parlait pas de degré. C'est

ainsi que ça se passait à notre domaine de coteau de B. Et nous y faisions de la qualité, mais pas de la quantité. La *qualité*, on nous la payait.

Puis, après le phylloxera, il n'a plus été question de qualité, et on a considéré le *degré* comme le principal et presque l'unique facteur de la valeur du vin. Et on nous a offert de notre vin quelques centimes du degré au-dessus du prix d'un vin de plaine et alors on s'est attaché au degré et à la quantité produisant un total de degrés plus élevé. Aujourd'hui, le degré c'est tout. Et les cours hebdomadaires au marché sont donnés *au degré*.

Est-ce la faute du consommateur ? — Je crois plutôt que c'est la faute du Commerce. Le consommateur ne demande qu'à boire du *bon* vin. Mais il faut que le Commerce le lui procure. Et pour ce faire, il faut qu'on donne une cote de faveur aux *bons* vins. Et qu'on veuille bien payer ces vins, en n'oubliant pas que, la qualité étant en sens inverse de la quantité, on en produit moins à l'hectare.

Je sais que vous êtes édifié à ce sujet.

Mais j'aurais voulu, à côté de votre conclusion, lire un appel au Commerce, l'invitant à payer le *bon* vin plus cher que la bistrouille, à degré égal. — Le jour où le propriétaire sera certain de vendre de l'excellent vin (70 hectos à l'hectare) au prix qu'il retirerait d'un vin médiocre (150 hectos à l'hectare), vous verrez qu'il saura vite, grâce à vos bons conseils, transformer l'encépagement de son vignoble. Nous n'en sommes malheureusement pas encore là. Et comme vous, je le déplore pour la bonne réputation de notre vin et pour la moralisation du marché.

P. F.

## Encore 5813

« Voici les données que je possède sur 5813 S., dont il est traité dans *Le Progrès* de ce jour.

Quelques spécimens furent plantés à dessein sur d'autres parcelles que celle désignée pour la plantation.

1° Trois ceps 5813, placés sur un coteau assez fertile, très sec en été, n'ont jamais donné jusqu'à leur quatrième année une récolte tant soit peu appréciable. Je pense qu'il en eût été autrement, greffés.

2° Un terrain très riche, ayant tous les éléments, y compris le calcaire qui fait pâlir légèrement les jeunes greffes de 3309, terre franche et fraîche dans le sous-sol : une souche 5813 ne produisit pas un seul grain à sa deuxième feuille ; elle se chargea, la troisième année, de 19 volumineux raisins plus gros que le Muscat de Hambourg ; en quatrième année, la récolte parut avoir légèrement augmenté. La vigueur se maintient : à côté d'un Chasselas Baco qui fut d'abord le plus vigoureux (même de beaucoup) et bien fructifère, mais qui est maintenant tout à fait *décrépi*, ou, pour mieux dire, à son complet dépérissement depuis deux ans.

3° Une vingtaine de ceps 5813 sont dans une terre un peu humide, argilo-siliceuse, et légèrement calcaire ; ils n'ont pas eu d'anthracnose, quand une rangée de Jacquez en a un peu. Ces pieds de vigne ont assez fructifié dès la deuxième année. Par suite de labours insuffisants, et par absence de fumure copieuse, la production est restée hésitante. La vigueur des ceps paraît quelque peu inégale par endroits. Le phylloxéra, sans doute en est

la cause. Il y a toujours eu néanmoins de beaux fruits, plus parfumés qu'aux autres situations dites précédemment. Le cépage a toujours la saveur d'un Aramon de coteau, surmûri. Mais, ici, par la transparence de ses grains rosés, recouverts par d'autres grains noirs très gros, il prend l'allure, c'est-à-dire le cachet et la saveur d'un bon raisin de table et de parade. »

E. A.

5813 gagnera évidemment de plus en plus du terrain dans les régions méridionales qui pourront l'amener à bonne mâturité, car il est tardif. Il produit beaucoup et semble-t-il plus que l'Aramon — ou autant. Et il peut en effet être un bon et élégant raisin de table d'arrière saison.

L. Ravaz et M. Branas.

## POUR RÉSOUDRE LA CRISE ACTUELLE

Le seul remède radicalement et immédiatement efficace contre la mévente actuelle du vin.

Voter d'urgence la loi suivante :

1° Il ne sera délivré, tant en France qu'en Algérie, de congés ou d'acquits que jusqu'à concurrence des huit dixièmes de la déclaration de la récolte ;

Les deux dixièmes restant, devront être envoyés à la distillerie ou à la vinaigrerie, ou transformés en sucre de raisin ;

Aucune exception pour n'importe quelle région ;

(Toutefois, et comme l'avait jadis proposé Jules Pastre, les propriétaires de grands crus seraient autorisés à faire distiller des vins qu'ils acheteraient ailleurs, en remplacement des leurs).

2° Les permis de sortie (congés ou acquits) pour la récolte de 1930, ne pourront être délivrés qu'aux producteurs qui se sont conformés au deuxième alinéa de l'article premier de cette loi.

Si l'on veut réellement remonter le courant, il n'y a pas d'autre procédé efficace.

*Ce n'est pas, en effet, par des discours que l'on fera disparaître le vin en excès.....*

**C'est avec des alambics !**

L. Degrully.

# LA CRISE VITICOLE

## CE QU'ON A FAIT POUR LA CONJURER
## CE QU'IL FAUT FAIRE ENCORE

La crise dont nous souffrons a de multiples causes sans doute, mais elle est, en définitive, une crise de surproduction déterminée par le simple jeu de la loi de l'offre et de la demande, maîtresse de tous les marchés.

On s'est déjà préoccupé de réduire l'offre, mais on ne s'est pas encore assez soucié d'augmenter les débouchés.

*La loi nouvelle.* — Pour réduire l'offre le statut dont la viticulture vient d'être dotée édicte toute une série de mesures excellentes.

Il interdit l'utilisation des vins exotiques en coupages et de ce fait nos importations vont très sensiblement diminuer.

Sans parler de l'Algérie et de la Tunisie qui nous ont envoyé à elles deux 10.205.105 hl. (9.765.203 hl. de vins et 439.902 hl. de moûts), malgré la perte au change et malgré les bas prix pratiqués en France, nous avons reçu encore l'année dernière ; de septembre 1928 à septembre 1929 :

| | | |
|---|---|---|
| d'Espagne | 2.130.472 | hectos |
| de Grèce | 282.509 | — |
| d'Italie | 21.266 | — |
| de divers | 241.164 | — |
| | 2.675.411 | — |
| sans compter vins en bouteille ou vins de liqueur. | 244.956 | — |

C'est beaucoup — beaucoup trop pour une nation qui ne parvient pas à absorber sa propre récolte.

Désormais nos importations devraient se réduire à bien peu près aux seuls vins en bouteilles et notre marché se trouverait, du même coup, allégé de plus de 2 millions et demi de vins exotiques qui comptent bien pour 3 millions 1/2 de vins français, soit la consommation taxée d'un mois ou presque.

C'est un résultat.

Et du même coup s'éclaire l'angoissant problème de l'Algérie appelée à prendre sur nos marchés la place qu'y tenait l'Espagne.

Elle aura tout intérêt à produire des vins fortement charpentés que son climat lui permet d'obtenir et qui seront absolument nécessaires à nos petits vins.

Partant, elle produira moins.

Nos vignerons de France produiront moins, eux aussi, étant tous très directement intéressés à sacrifier la quantité à la qualité.

La situation semble donc grandement améliorée par la loi qu'on vient de voter.

*Autres mesures à prendre pour diminuer l'offre.* — Mais il reste beaucoup à faire encore. Il faut réclamer derechef avec persistance :

1° Un statut nouveau de l'alcool ;

2° L'interdiction de tout sucrage et le droit de relever à la cuve le degré de nos vins avec des moûts concentrés ou avec des alcools extraits de nos vins ;

3° La révision des droits de douane, à l'entrée, qui doivent être portés à un coefficient normal ;

4° L'interdiction des hybrides ;

5° La limitation des plantations aux colonies et même en France ;

6° Et peut-être aussi le contingentement des vins d'Algérie.

Mais toutes ces mesures ne suffiront pas et nous risquons de nous trouver encore, dans très peu de temps, en présence d'une nouvelle crise, si nous ne songeons pas dès maintenant à augmenter nos débouchés. C'est le complément indispensable aux lois qu'on a faites ou qu'on nous prépare, et de tous les remèdes à la crise le plus efficace et le plus fécond.

*Il faut développer la consommation du vin. — En France.* — On dit que notre consommation nationale est constante — quels que soient les prix, — et que notre population absorbe tout le vin qu'elle peut absorber.

J'ai peine à le croire quand je considère que pour 40 ou 45 millions de Français la consommation taxée ne dépasse guère un hecto par tête et par an : à peine un peu plus d'un quart de litre par jour !

On boirait bien davantage si le vin était moins cher — et tout ce qui tend à diminuer le prix de vente au détail me paraît excellent :

1° Exiger des chemins de fer des forfaits au départ des principaux centres de production et l'abaissement des tarifs de transport par grosses et petites quantités ;

2° Abolir les droits de douane partout où il subsistent encore, dans 129 communes dont Saint-Etienne, Tourcoing, et Douai nous disait, vendredi dernier, M. Barthe.

3° Réduire les charges de tout ordre qui pèsent sur le vin et qui s'élèvent à près de 30 francs par hecto, dit M. Castel, qui, par une étrange erreur je crois, prépare une aggravation de nos charges.

*La loi sur le chiffre d'affaires.* — Son projet de loi tend à substituer à l'impôt sur le chiffre d'affaires une taxe unique à la production arbitrairement fixée à 7 francs l'hecto, alors qu'actuellement toutes les fois qu'il y a vente directe au consommateur l'impôt ne joue pas et qu'il ne joue qu'une fois, pour 2 o/o seulement, toutes les fois qu'il y a vente à une maison d'alimentation ou de demi-gros livrant par congé à sa clientèle.

Cette loi, dit-on, rendra vie au grand commerce du Midi et des grands centres: il reprendra son rôle et son importance et ses spéculations d'autrefois, salutaires parce qu'elles régularisaient les cours.

Je ne le pense pas. Ce commerce ne reviendra plus à ses anciennes méthodes. Il lui faudrait trop d'argent et les risques sont trop grands.

Ne nous laissons pas prendre au leurre de cette loi, qui ne nous apporterait que des avantages illusoires, au seul profit du Commerce et du Trésor.

Caveant consules ! Donnons mandat à nos députés de la combattre de toute leur énergie, ou s'ils veulent en accepter le principe, qu'ils trouvent d'autres modalités.

*La vente directe.* — En tout cas, qu'en toute hypothèse elle ne risque pas de gêner la libre concurrence que nous devons faire aux détaillants pour les empêcher d'exagérer leurs prix.

Il est bien difficile au Gouvernement de s'ingérer dans les affaires privées.

Toutes réglementations des prix, toutes taxations sont mauvaises dans leur principe et dans leurs effets.

Mais nos coopératives s'organisent. Il doit les soutenir.

Elles se proposent de créer, dans tous les grands centres, des entrepôts et des filiales vendant aux prix du Midi, majorés des frais.

C'est bien là le plus sûr moyen d'obliger le commerce concurrent à se mettre au diapason des cours pratiqués au vignoble.

Par des subventions, par des ouvertures de crédit, l'Etat devrait bien aider à la création de ces entreprises — dans l'intérêt du public — qu'il a le devoir de défendre, et dans l'intérêt des producteurs.

Qu'à tout le moins, ils s'abstienne de leur nuire.

Grâce à toutes ces initiatives, on verra sous peu la consommation du vin grandir en France dans des proportions que nous n'osons pas *espérer*.

*Il faut aussi nous créer des débouchés nouveaux à l'étranger.* — Mais l'Etat peut nous aider plus puissamment encore.

Nous avons les plus grands crus du monde et nous n'exportons que 1.341.041 hectos.

506.910 de Gironde.
125.213 de Champagne.
565.887 de provenances diverses.

C'est dérisoire.

Quoi qu'on en ait dit, le mal n'est pas sans remède, et j'ai rapporté de plusieurs voyages à l'étranger — en Suisse — en Belgique — en Bohême et dans les Iles Britanniques —, la conviction qu'on y prendrait vite le goût du vin, si seulement nos vins étaient offerts au grand public directement, assidûment, intelligemment.

Les droits à l'entrée sont généralement très élevés sans doute, mais à tout prendre, ils ne sont pas prohibitifs et l'on pourrait encore, au change actuel, sauf erreur, vendre d'excellents vins dans les ports anglais autour de 2 shellings la bouteille, ce qui n'est pas excessif.

Que nos diplomates s'efforcent d'obtenir des droits ad valorem, et n'acceptent plus cette absurdité que nos vins courants grands ordinaires paient à l'entrée tout autant que des Champagne ou des Château Margaux.

Nous arriverons ainsi, avec un peu de persévérance et sans trop de peine, je crois, à créer de toutes pièces pour ainsi dire, des débouchés nouveaux et une consommation qui n'existe pas.

*Prime à l'exportation.* — Mais il faudrait évidemment, pour y réussir, des études et un effort de propagande et de publicité qu'il serait nécessaire d'encourourager par une forte prime à l'exportation, au moins 25 ou 30 francs.

Pour se procurer les ressources nécessaires sans les demander à la masse des contribuables, il n'y aurait qu'à prélever, par exemple, un franc par hecto sur les droits de circulation — ou qu'à imposer les municipalités d'un franc par hecto sur les déclarations de récolte, qui deviendraient du même coup, plus exactes et plus sincères.

On disposerait ainsi, bon an, mal an, de 50 à 60 millions de francs.

Mais je voudrais que ces fonds, provenant des vignerons, soient confiés aux vignerons, ou plutôt à quelque organisme à créer, administré et géré par eux, non pas par de nouveaux fonctionnaires, mais par un groupe de hautes personnalités du monde viticole, nommées sans contrôle et hors de

toute influence politique, par les comités directeurs de chaque section de la C.G.V.

*Office national du Vin.* — On l'appellerait si l'on veut « l'Office national du Vin ».

Il distribuerait les primes à l'exportation sur le vue des acquits et des passeports pris sur l'étranger et dûment contrôlés.

Il organiserait et subventionnerait la propagande collective des expositions permanentes et des comptoirs de dégustation ;

la dépense des marques et des appellations d'origine ;

la poursuite et la répression des fraudes à l'étranger.

Il devrait même, il me semble, créer des services financiers et une banque d'échange. Il aiderait ainsi puissamment à l'exportation de nos vins, qui perd chaque année un peu de son importance et qui ne peut guère se reconstituer rationnellement sans lui.

Il ne suffit par de palabrer, il ne suffit pas de légiférer, il faut agir.

*Conclusion.* — Pour conclure, voilà tout un ensemble de mesures qui compléteraient bien, à mon sens, l'œuvre que vient d'inaugurer la loi du 29 décembre 1929.

Elles me paraissent toutes indispensables au salut de notre principale culture nationale.

Qu'on les adopte promptement. Elles ne manqueront pas de lui assurer solide et durable prospérité.

Nîmes, le 5 janvier 1930.

Albert Giran.

---

# QUELQUES ASPECTS DU PROBLÈME DES ENGRAIS

## DANS LE VERGER (1)

Puisque nous savons qu'il y a peu d'azote en dessous du gazon et qu'on peut en augmenter la quantité par la culture, chacune des classes énumérées représente une utilisation d'azote variable. Dans chacun des cas, sauf dans le dernier, les résultats font voir une similitude substantielle de la production dans plus d'une parcelle. D'un autre côté, les 20 arbres cultivés qui reçoivent six livres de nitrate diffèrent des arbres de chaque côté d'une façon frappante. Ils représentent la gradation d'une série ascendante dans laquelle les neufs autres groupes viennent se placer. Il s'ensuit donc que malgré qu'il n'y ait qu'une seule parcelle de cette catégorie, il soit logique d'attribuer les résultats obtenus à l'excès de nitrate utilisé. La conclusion que la variation de la quantité de phosphore et de potasse n'affecte pas les résultats, semble complètement justifiée, mais l'on voit que dans chaque cas où l'on augmente la quantité d'azote, il y a aussi une augmentation dans le rendement. Cette conclu-

(1) Voir page 468, 17 nov. 1929.

sion se tiendrait encore debout si l'on était obligé d'éliminer de la considération générale, la parcelle recevant une forte dose d'azote.

Le problème étudié dans ce verger m'a particulièrement intéressé, parce que pendant les dix premières années de l'expérience, les engrais n'ont pas produit d'effets appréciables. Une bonne partie des dépenssss accumulées pendant cette période provient de ce qu'on a employé des engrais composés, lesquels contenaient une petite quantité d'azote à raison de 24½ annuellement par arbre. La somme investie, pendant dix ans portée à intérêt composé à 5% se monterait a un peu plus de $3.00 par arbre. La question qui se pose maintenant. est à savoir si l'augmentation de la production expérimentée pendant les secondes dix années est une entreprise payante. Pour répondre à cette question, il faudrait s'entendre sur toute celle de la valeur d'un verger. Une tentative d'estimé, faite conjointement avec les économistes de la Station Expérimentale du New-Hamsphire, indique que dans le Sud du New-Hampshire, avec des arbres Baldwin en rapport donnant une récolte moyenne vendue à des prix moyens, on peut donner à chaque arbre une valeur de $27.00 à l'âge de 19 ou 20 ans pourvu que ces arbres soient plantés à quarante pieds de distance de manière à donner des récoltes pendant une période de cinquante à soixante ans. A l'âge de dix-neuf ans, les arbres ne donnent pas sans doute de grosses récoltes comme ils le feront plus tard lorsqu'ils auront atteint leur taille maximum, mais c'est à cette époque que l'arbre est au point d'entrer dans sa période de vie la plus profitable et c'est alors que son revenu futur escompté à date avec un intérêt de 5% monte le plus haut. La valeur présente d'un arbre dans un verger dépend, dans une large mesure, de la longueur du temps où il produira des récoltes payantes.

Dans le verger qui nous occupe, les arbres entourés de gazon avaient une trentaine d'années et avaient dépassé le point où il est profitable de les conserver. La production moyenne pour la période allant de vingt-huit ans à trente-huit ans fut de trois-quarts de baril, quantité insuffisante pour payer le coût de l'entretien. Les arbres qui furent cultivés, mais qui ne reçurent pas de fertilisant obtinrent une meilleure moyenne, soit un baril et demi par arbre pour la période de vingt-huit à trente-huit ans. Cela ne donne pas un verger très profitable et la production est moindre que durant les dix dernières années précédentes, soit de dix-huit à vingt-huit ans Il s'ensuit alors que sans fertilisants la période de profit d'un verger situé sur un tel sol se produit longtemps avant que les arbres n'aient atteint l'âge de soixante ans. Les arbres sur sol cultivé qui reçoivent deux livres d'azote dans l'engrais qu'on leur sert ont une moyenne de production de moins de deux barils par arbre annuellement. C'est à peu près un équivalent exact de ce que les arbres avaient donné durant les dix années qui précédèrent. C'est du moins, alors, qu'ils se maintiennent et il est alors évident qu'une addition de fertilisants a donné ou donnera plusieurs années de plus de profit à retirer de ce verger. Cependant dans la parcelle unique où les arbres avaient reçu les six livres

d'azote, la production est de beaucoup plus considérable étant de deux barils et trois-quarts. Cette production est bien au-dessus de la moyenne du même lot pour les dix années précédentes ce qui indique qu'ici la vigueur des arbres est encore en croissance et que l'on peut encore escompter une longue période de production. Que je n'aie pas été capable d'estimer la valeur des arbres, lors des différents traitements sur la base du rendement futur tel qu'indiqué par la vigueur actuelle des arbres, cela m'importe peu si ce n'est qu'au bout des dix premières années, les arbres valaient au moins $3.00 de plus que les autres. On se rappellera que $3.00 par arbre, c'est justement le coût accumulé de l'engrais composé, lequel n'avait pas augmenté la production à cette époque. Si l'on s'était servi de l'azote seul, il semble certain que les mêmes résultats auraient été obtenus au coût de 75c par arbre là où l'on avait mis deux livres, et de $2.25 par arbre là où l'on a employé six livres.

En outre de cette question de profits financiers, je me suis occupé de chercher la cause ayant augmenté la production de ce verger et pour cela, il a fallu faire une étude détaillée de la croissance, de la formation des bourgeons à bois, de celle des bourgeons à fruits sur des branches caractéristiques, cela dans la parcelle en gazon, dans une parcelle cultivée recevant deux livres de nitrate par arbre et dans la parcelle fortement azotée. La croissance des pousses des arbres correspond à l'action du fertilisant a partir de quatre pouces de croissance terminale dans le gazon jusqu'à neuf pouces sur les arbres qui sont le plus traités. Le nombre des nouveaux bourgeons à fruits produits annuellement est plus considérable sur les arbres fortement fertilisés. Les arbres qui reçurent une forte dose d'azote en formèrent environ 50% de plus que ceux qui furent moyennement fertilisés. Sur les arbres ayant reçu peu d'engrais ou pas du tout, la proportion des bourgeons en formation est plutôt basse, étant d'environ cinq pour cent calculée sur le total. Sur les arbres cultivés, ayant reçu une application moyenne ou forte d'azote, la formation des bourgeons à fleurs n'est pas considérable dans aucun cas, mais elle s'est rendue à douze pour cent. Dans le même lot, fertilisé moyennement ou considérablement, la proportion des bourgeons à fleurs qui indique un accroissement de la procuction là où l'on a appliqué six livres de nitrate, est due à la plus forte croissance et au grand nombre des nouveaux bourgeons plutôt que de la forte proportion de fleurs elles-mêmes.

Plusieurs questions qui sont en rapport avec la fertilisation des vergers au moyen de l'azote, surgissent ici. L'une d'entre elles se rapporte à la quantité d'azote que l'on peut sagement utiliser.

L'on croyait autrefois qu'un excès d'azote dans un verger provoquait une pousse de bois au détriment des bourgeons à fruits. Nous savons maintenant que dans des conditions ordinaires de verger, il n'y a pas de raison de craindre ce trouble. J'ai eu connaissance d'un grand verger fertilisé avec du nitrate de soude à raison de vingt livres annuellement par arbre et qui a donné une forte croissance et une haute production. J'ai eu connaissance d'un arbre ou deux fertilisés avec du nitrate de soude à

raison de soixante livres annuellement par arbre sans qu'il y ait eu réduction dans la proportion des bourgeons à fruits. Avec les conditions des vergers que nous avons dans le New-Hampshire nous trouvons que le facteur qui doit limiter la quantité d'engrais azoté qu'il faille employer est la coloration. L'azote augmente la production, la croissance et habituellement la taille des fruits aux dépens de la couleur de ces derniers. Quelques producteurs de fruits de chez nous ont utilisé jusqu'à douze livres annuellement par arbre sur des Baldwin adultes, mais après avoir fait cela, quelques-uns d'entre eux ont trouvé qu'il y avait trop de pommes vertes et que conséquemment elles se classaient mal. On doit balancer les choses de telle manière que la production soit bonne sans qu'il y ait réduction dans la coloration des fruits.

Une autre question s'élève à savoir quel est le temps où les applications doivent être faites. On a l'habitude d'appliquer l'azote dans un verger très à bonne heure au prtntemps C'est une pratique qui dans les vergers n'ayant pas reçu d'engrais précédemment accroît la proportion des bourgeons porteurs de fleurs ; c'est pour cela que l'on apprécie les profits matériels de cette manière de faire dès la première année. Il semble maintenant évident qu'il faille démontrer que c'est seulement dans les vergers non fertilisés précédemment qu'une application très à bonne heure donne les meilleurs résultats. Dans une petite expérience conduite à la Station du New-Hampshire, j'ai appliqué depuis trois ans l'engrais au milieu de juillet sur certains arbres au lieu de le faire au commencement de mai. Au bout de la troisième saison, l'enquête faite sur ces arbres a fait voir que l'état fruitier était aussi bon sur les arbres fertilisés tardivement que sur les autres. On croit que cela est dû au fait que les arbres sont capables de mettre l'azote en réserve d'une saison à l'autre. Dans une autre expérience avec des pommiers Baldwin, j'appliquai des fertilisants de bonne heure au printemps et j'ai fait une autre application au milieu de juillet ou le premier d'août sur certains arbres. On s'attendait à ce que cette application supplémentaire au millieu de l'été augmenterait la grosseur des fruits. A l'époque où les fertilisants furent appliqués en juillet, les pommes n'étaient grosses que comme des noix. Elles n'étaient pas encore rendues à leur principale période de développement. Néanmoins les pommes dont les arbres n'avaient pas reçu d'application à la mi-été pendant trois années successives étaient aussi grosses que celles qui avaient eu ce matériel supplémentaire. Cependant la production a été augmentée sur les arbres ayant eu un engrais supplémentaire et puisque les pommes sont de la même grosseur, il s'ensuit nécessairement qu'elles sont en plus grand nombre. L'augmentation du nombre des fruits doit pour une large part être due aux effets produits dans l'arbre au printemps de l'année. En d'autres termes, l'application de l'azote du milieu de l'été produit ses effets au printemps suivant, ce qui indique clairement que le matériel a été absorbé par les arbres et mis en réserve pour servir pendant la saison suivante.

Une autre question peut être discutée, à savoir quels sont les engrais

les plus propres à donner l'azote. Je n'ai pas établi d'expériences sur cette partie du sujet. Le Professeur Davis de la Ferme Exéprimentale d'Ottawa trouve qu'il est évident que si l'azote est appliqué sous forme de sulfate d'ammoniaque, il peut être transformé par l'action bactérienne avant de pouvoir être utilisé par le pommier et qu'un ou deux champs d'expérience montrent que dans le cas où un champ n'a pas été engraissé précédemment, le nitrate de soude semble donner des résultats plus rapides durant la première saison. Cependant les vergers qui ont été fertilisés régulièrement depuis plusieurs années et qui ont vraisemblablement un excès de nitrate en réserve dans leurs tissus, peuvent donner des résultats parfaitement satisfaisants avec le sulfate d'ammoniaque. Dans les conditions pratiques de culture, il est difficile de déterminer avec précision la valeur relative de ces deux engrais. Dans le New-Hampshire, les producteurs se sont servis des mêmes quantités de sulfate d'ammoniaque et de nitrate de soude, ce qui veut dire qu'actuellement ils fertilisent les arbres plus fortement en azote parce qu'il y a plus d'azote à la tonne dans le sulfate d'ammoniaque que dans le nitrate de soude. Avec cette quantité, les résultats semblent au moins parfaitement égaux à ceux qu'on obtient avec le nitrate. Je n'ai pas fait d'expériences ni j'en ai vu faire par les autres dans lesquelles les nouvelles formes d'azote avaient été essayées pendant une période de temps assez longue pour justifier ne fût ce qu'un commentaire. Il semble cependant qu'il n'y a pas de raison de croire que ces formes ne seront pas aussi satisfaisantes que le matériel que nous avons utilisé jusqu'ici. Il est prouvé que le fumier d'étable est un engrais parfaitement satisfaisant pour le verger à condition d'être appliqué au printemps. Nous trouvons cependant que d'après les expériences dans les vergers, le fumier d'étable n'est pas matériellement meilleur que les engrais artificiels. Avec plusieurs cultures maraichères, le fumier d'étable produit des résultats franchement meilleurs qu'avec les engrais chimiques. Si tel est le cas, une personne qui n'en a qu'une quantité limitée l'appliquera sur les cultures qui répondent le mieux à son emploi et achètera de l'azote chimique pour les arbres où les résultats semblent être à peu près équivalents. On peut utiliser la fiente de volaille comme source d'azote. Elle semble avoir une tendance à provoquer une pousse tardive avec le résultat qu'il y a des dommages l'hiver. Ainsi elle ne doit jamais être employée tard en été ou l'automne et même de bonne heure durant la saison, il est sage d'éviter de mettre un excès de cette matière.

Geo. F. Potter

## PARTIE OFFICIELLE

### La Loi sur les Vins

TITRE PREMIER

**Article prem'er.** — *Il est interdit d'importer, de vendre, de mettre en vente, de détenir en vue de la vente, sauf pour la distillerie ou la vinaigrerie, des vins de coupage, renfermant moins de 9 degrés d'alcool réel ainsi qu'une acidité fixe insuffisante*

*pour, qu'en ajoutant le chiffre de l'acidité au degré d'alcool, la somme de ces deux chiffres soit supérieure à 12.5. Est considéré comme vin de coupage, tout vin résultant du mélange par un commerçant de vins différant entre eux par leur provenance.*

**Art. 2.**— *Les vins autre que les vins de coupage ne pourront circuler en vue de la vente, être mis en vente ou vendus que si l'indication, soit du lieu de leur production (localité, commune ou canton), soit de l'appellation d'origine à laquelle ils ont droit, en vertu de la loi du 6 mai 1919 modifiée par la loi du 22 juillet 1927, figure clairement sur les récipients, factures et pièces de régie. En aucun cas, la désignation du lieu de production ne devra créer une confusion avec une appellation d'origine.*

*En ce qui concerne les vins n'ayant pas droit à une appellation d'origine, un décret du ministre de l'Agriculture pourra, sur avis de la Commission technique permanente et compte tenu des conditions climatériques de leur production, fixer chaque année, pour chaque région, la composition au-dessous de laquelle les vins provenant des dites régions devront être considérés comme impropres à la vente hors du département.*

**Art. 3.** — *L'article 10 de la loi du 6 mai 1919 est complété par la disposition suivante: « Est interdit dans la dénomination des vins n'ayant pas droit à une appellation d'origine aux termes de la présente loi l'emploi de mots tels que clos, château, domaine, moulin, tour, mont, côte, cru, monopole, ainsi que de toutes autres expressions susceptibles de faire croire à une appellation d'origine.*

**Art 4.** — *Les vins importés ne pourront circuler, en vue de la vente, être mis en vente ou vendus que si l'indication de leur pays d'origine et leur degré alcoolique figurent clairement sur les récipients, factures et pièces de régie. L'emploi de ces vins demeure licite pour la préparation des apéritifs placés sous le régime fiscal des spiritueux.*

TITRE II

**Art. 5.** — *Est seul autorisé pour la vente des vins, cidres et poirés en bouteilles autres que les vins et cidres mousseux, l'emploi de bouteilles dont le type et la capacité seront déterminés par un décret en Conseil d'Etat, rendu sur la proposition du ministre du Commerce et de l'Industrie et du ministre de l'Agriculture. Les dispositions du présent article ne sont pas applicables aux vins et cidre, destinés à l'exportation, ni aux vins importés en bouteille.*

**Art. 6.** — *Les infractions à la présente loi et au règlement prévu pour son application seront constatées et poursuivies comme en matière de fraudes et falsifications ; elles seront punies des peines prévues par la loi du 1er août 1905, et en cas de contravention excluant le delit de tromperie, par l'article 13 de la dite loi, modifié par la loi du 21 juillet 1929. En ce dernier cas, le tribunal de simple police aura alors qualité pour proscrire l'envoi des vins litigieux à la distillerie ou à la vinaigrerie. Le tout sans préjudice de l'application des peines prévues à l'article 266 du décret du 21 décembre 1926, portant codification des textes législatifs en matière de contributions indirectes pour les contraventions fiscales aux articles correspondants des règlements, contraventions qui, le cas échéant, seront constatées et poursuivies comme en matière de contributions indirectes.*

**Art. 7.** — *Il sera statué par des règlements d'administration publique sur les mesures à prendre pour assurer l'exécution de la présente loi.*

**Art. 8.** — *Les dispositions de la présente loi ne sont pas applicables aux vins de liqueur.*

**Art. 9.** — *La présente loi est applicable à l'Algérie.*

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

**Session Générale des Agriculteurs de France.** — Le vote par le Parlement d'importantes dispositions concernant l'agriculture aussi bien que la sollicitude marquée à son endroit par le Gouvernement dans le projet de loi sur l'outillage nationale viennent d'attirer l'attention sur le rôle prépondérant des facteurs agricoles dans l'économie générale.

Du 20 au 25 Janvier prochain les *Agriculteurs de France* étudieront rue d'Athènes les moyens d'approprier aux conditions du travail agricole les méthodes modernes de production et de circulation. Leurs travaux porteront d'abord sur les divers problèmes soulevés par la récente législation, les méthodes coopératives de conservation en silos de vente et de transformation du blé. Puis, en liaison avec les grands réseaux de Chemins de fer, l'Automobile Club, le Touring Club, les grands constructeurs de l'automobile et du pneu, ils chercheront à définir la politique du Rail et de la Route susceptible de satisfaire aux besoins du village éloigné des centres de consommation. Peut-être faut-il voir dans la coïncidence de ces assises des milieux ruraux avec le Salon de la Machine agricole, l'affirmation de la place qui revient à l'outillage dans l'effort indispensable de l'agriculture à se mieux organiser.

**Voir aux annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer.**

## BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Peut-être va-t-on se remettre aux achats, à présent que, les fêtes terminées, les semaines vont pouvoir être entièrement consacrées aux affaires, mais, jusqu'ici, la reprise ne se fait guère sentir. Il en résulte que, sur place, les opérations de gros à gros restent sans animation, et les prix sans changements. On a payé quelques petites parties de vins rouges 8° du Midi de 135 à 140 fr., des 9° ont vu les prix de 145 à 160 fr. suivant qualités. En vins d'Algérie, des 9° ont été offerts aux environs de 152 fr. des 10° autour de 157 fr.; des vins rouges Rouiba à 162 fr. En vins blancs d'Algérie, des 9° ont été proposés à 162 fr., des 11° à 183 fr. Des vins de Huelva l'ont été à 220 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu, et sur gares ou quais Paris.

Le commerce de détail fait des demandes assez suivies, mais toujours de peu d'importance chacune.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle:*

| Vins rouges | Cours en 1928 | Cours du 6 janvier | Cours du 13 janvier |
|---|---|---|---|
| 8°..... | | | |
| 8 à 9°..... | 140 | Pas de | Aramon 8,50 à 10,00 |
| 9 à 10°..... | à | cote | Montagne 10,00 à 11 |
| 11°..... | 205 | | Costières 10 à 11,50 |
| 11 à ..... | | | |
| Rosé, Paillet, gris.... | 144 à 170 | | 10,50 |
| Blanc Bourret..... | | | |

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

| Vins rouges | Cours en 1928 | Cours du 7 janvier | Cours du 14 janvier |
|---|---|---|---|
| 8°..... | 140 | | |
| 9°..... | à | | |
| 10°..... | 170 | 80 à 10[illegible] 85 à 105 | 85 à 100 l'hecto. |
| 11°..... | | 95 à 120 | 100 à 110 |
| Rosé..... | 17 à 18 | | |
| Blanc de blanc..... | 17 à 18 | | |

*Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault.* — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins : quelques affaires ont été traitées entre 11 et 12 francs le degré.

Alcools : pas d'affairec.

**Montpellier.** — Le Comptoir général des coopératives vinicoles, 29, rue de Verdun, nous signale les ventes suivantes :

Aniane, un réservoir vin rouge, 10°5, à 115 fr. l'hecto ; une plate-forme vin rouge, 10°5, à 120 fr. l'hecto. Lunel, un réservoir vin rouge, 9°5, à 100 fr. l'hecto. Bellegarde, un réservoir vin clairette, 11°2, à 135 fr. l'hecto.

**Montpellier.** — Le Syndicat régional des vignerons de Montpellier-Lodève (C. G. V.), 16, rue de la République, nous communique les ventes suivantes :

Gigean : 2.600 hectos, vin rouge, 9 degré 7, à 115 fr. l'hecto. — Saint-Hilaire-de-Beauvoir : Un foudre vin rouge, 190 hectos, 10 degrés 7, à 127 fr. l'hecto.

**Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 8 janvier 1930.**

**Vins, rouges courant de 8°5 à 10 degrés, de 85 à 105 l'hecto ; supér. 95 à 120 ; blanc, 9 à 10°, »«,»» à ««,«» nu pris à la propriété, tous, autres frais en sus.**

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 12,00 à 13 50 rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 13,50 à 15,00 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, »«,«» à »» fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11°, 12 francs à 13,50 ; 11°5 à 12°, «« à «« ; rosé, «« à ««,»« ; supér, 10°, 13,50 à 15,00 ; 11°5 à 12, à «« ; blanc et rouge 14°5 à 15°, ««« à »»». Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

**Béziers — (*Chambre de Commerce*)**

| Vins rouges | Cours en 1928 | Cours du 3 janvier | Cours du 10 janvier |
|---|---|---|---|
| 8° | 17,25 à 18,00 | | |
| 9° | | Pas de cote | 9,75 à 11,50 |
| 10° | le degré | | |
| 11° | | | |
| Vins rosés 8° | 16,25 à 18 | | |
| Vins blancs | 16,75 à 18 | | |

*Chambre d'Agriculture de Béziers.* — En raison de la résistance de la propriété, le nombre d'affaires est insuffisant pour établir une cote.

**Olonzac.** — Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 5 janvier 1930 : Vins rouges, de 10,50 à 12 fr. 00 le degré.

**Pézenas.** — Cours des vins, semaine du 5 au 11 janvier 1930 :

Récolte 1929. — Vins rouges, 9,50 à 11,00 le degré ; bourrets et picpouls, «« à 12 fr. ; clairettes, ««« à 12 fr. ; rosés, 10 à »»,«««.

**Carcassonne.** — Semaine du 5 au 11 janvier 1930 :

Vins rouges, 10,«« à 11,50 le degré.

**Narbonne.** — Chambre départementale d'agriculture de l'Aude. Commission des cours.

Vins rouges, de 7 à 11 degrés, de 11,50 à 12 francs le degré.

Observations : Peu d'affaires, cours soutenus.

*Chambre de Commerce de Narbonne.* — Commission de constatation des cours. Cours moyens pratiqués du 2 au 9 janvier.

Vins du Narbonnais, de 10 à 11 fr. 50 le degré.

**Lézignan-Corbières.** — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 9 à 13 degré, de 11 fr. 00 à 12 fr. 00

Corbières, de 10 à 13 degrés, de 11 fr. 00 à 12 fr. 00

**Pyrénées-Orientales. — Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

| Vins rouges | Cours en 1928 | Cours du 4 janvier | Cours du 11 janvier |
|---|---|---|---|
| 8°..... | | | |
| 9°..... | 136 | 10,00 | 10,00 |
| 10°..... | à | à | à |
| 11°..... | 137 | 11,00 | 11,00 |
| 11 à 13°..... | | | |
| 12°..... | | | |

**Perpignan.** — Cours des vins du 11 janvier. Cote officielle de la Chambre d'agriculture : Vins rouges, pas de vente signalée, résistance de la propriété aux offres du commerce. Alcools : Pas de vente signalée.

Loiret. — **Orléans.** — (Cote officielle des courtiers assermentés) : Vin rouge du pays Gris-Meunier, 400 à 460 fr. Vin blanc de Sologne, la pièce, nu, 280 à 330 fr. Vin blanc de Blois, 230 à 280 fr. les 228 litres.

Vaucluse. — *Fédération des caves coopératives de Vaucluse.* — Cote des vins. Rouge, 10 degrés, 14 fr. le degré ; Jacquez, 12 degrés, 14,75 le degré ; eau-de-vie de marc, 775 fr. les 100 degrés ; Alcool rectifié, 1.000 fr. les 100 degrés.

Aube. — **Troyes.** — Après une accalmie de plusieurs semaines, les achats reprennent doucement dans les Deux Bars. Quelques maisons, trouvant vendeurs à 210 et 220 fr. l'hecto, font des petits achats. Les vins blancs sont aujourd'hui dépouillés, ils sont très fruités et dépassent, dans l'ensemble, largement 10°. On les classera dans les bonnes années.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Marché du 8 janvier 1930. — Région, rouge 9 à 10° 10,00 à 11,50 ; blanc, 11 à 12,»« ; rosé, 11 à 12 l'hecto-degré, suivant qualité.

Bouches-du-Rhône. — **Velaux.** — La Confédération des coopératives vinicoles de Provence (bureau à Velaux), communique les ventes suivantes :

Fédération du Var. — Camps : 1.000 hectos rouge, 10 deg. 3, à 104 francs enlèvement février ; 125 hectos, 10 deg. 3, 105 francs, enlèvement immédiat. Puget-Ville, 400 hectos, 11 deg. 5, à 132 francs, enlèvement immédiat.

Fédération de Vaucluse. — Vigneronne Bedoin, 160 hectos rouge, 11 deg., à 165 francs, enlèvement immédiat.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Eguilles : Vin rouge de 10 deg. 6, enlèvement février ; 1.080 heétos, 107 francs ; 350 hectos, 108 fr. ; 160 hectos, 110 francs ; 80 hectos, 120 francs ; 220 hectos, 11 francs le degré.

Rousset, 554 hectos rouge, sans garantie de degré, 120 francs, enlèvement février. Puy-Sainte-Reparade, vin rouge, 280 hectos, 10 degrés, 110 francs, enlèvement janvier ; 1.000 hectos, 9 deg. 8, 105 francs, enlèvement février ; 800 hectos, 9 deg. 8, 100 francs, enlèvement février.

**ALGÉRIE. — Alger.** — Du 4 janvier 1930.

Vin rouge, 1er choix, 10,00 à 11,50 ; 2e choix, 9,00 à 9,50 ; 3e choix, 8,50 à »,«« le degré.

**Oran.** — Du 4 janvier 1930 :

Vin rouge : »,»» à »» fr. »»

### ALCOOLS

**Montpellier.** — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, «»» à 770 fr. ; eaux-de-vie de marc 86°, «»« à 730 fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à ««» pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, »«» à 730 ; de marc à 52°, pas d'affaires ; francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

**Narbonne.** — 3/6 vin, »»» à 850 ; 3/6 marc, 775 à ««»» ; eau-de-vie de marc, 755 à ««» fr.; fine du Languedoc, 500 fr. les 60 degrés.

**Nimes.** — 3/6 bon goût, 86°, 700 à 715 ; 3/6 marc, 86°, ««» à «»« ; eau de vie de marc, 360 à 370 fr.

**Pézenas.** — 3/6 vin 86°, de »»» à 730 fr.; 3/6 marc, »«« fr. l'hecto.

**Alger.** — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 845 fr.; marc, 700 à «»« fr. les 100°.

### CÉRÉALES

**Paris.** — *Bourse de Commerce.* — 14 janvier 1930

| | courant | février | mars-avril |
|---|---|---|---|
| Blé | 139,25 P. | 140,25-140 P. | 141,25 P. |
| Seigle | 80 N. | 83 N. | 87 N. |
| Avoine noire | ..... | ..... | ..... |
| Avoine | 79,25 P. | 81,25-80,75 P. | 83-83,50 P. |

**New York.** — 10 janvier

| | Prix par bush en d. et cts | Prix à l'hectolitre en fr. | Prix aux 100 kg. en fr. | Hausse p. 100 k. ou baisse |
|---|---|---|---|---|
| Blés roux d'hiver | 138 3/4 | 122.34 | 131 32 | — 0.61 |
| Juillet | ..., -/- | ..,.. | ..... | .... |
| Septembre | .... -/- | ..... | ..... | .... |
| Décembre | 138 3/4 | 98.85 | 131.32 | — 0.60 |
| Maïs disp | 118 7/8 | 88.80 | 111. | — 0.02 |

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible «« »/« c. le bushel («« fr. »» les 100 kil. bigarré durum «« «/» cents («»« fr. «»).

**Alger.** — 4 janvier 1929.

Blé tendre colon 1er choix, 141 à 142 fr
Blé tendre colon 2e choix, 141 à 142 fr
Blé dur colon, 162 à 163 fr
Orge colon, 81 à 82 fr.
Avoine d'Algérie, 79 à 80 fr.

### DIVERS

**Sète.** — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 117 à 127 ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 125,50 à 133,50 ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 325 à 345 fr ; sulfate cuivre neige, 340 à 350 fr.; superphosphate minéral 14, 32 à 34 fr. ; sulfate de fer, 34 à 38 fr. logé gare de Sète.

Imprimerie Charles Déhan

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*du dimanche 5 au samedi 11 janvier 1930*

| | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1930 | | 1929 | | 1930 | 1929 | 1930 | | 1929 | | 1930 | 1929 |
| | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. |
| | **Angers** | | | | | | **Mourmelon** | | | | | |
| Dimanche. | 11.7 | 11 7 | 10 | 7 | « | 7 | 13.8 | 5.8 | 8 | 5 | 5.6 | 16 |
| Lundi..... | 10.7 | 5.8 | 7 | 5 | 2.0 | 1.2 | 8.5 | 3.8 | 5 | 3 | trac. | 0.6 |
| Mardi..... | 10.0 | 4.7 | 5 | 0 | « | 0.2 | 8 0 | 3.3 | 2 | 2 | 4.1 | « |
| Mercredi... | 8.8 | 0.6 | 4 | 3 | « | » | 3.5 | 1.7 | 2 | 2 | trac. | » |
| Jeudi..... | 11.4 | 3.8 | » | » | 0.5 | « | 10.2 | 1.3 | 1 | 2 | 16.4 | « |
| Vendredi... | 12.1 | 7.0 | » | « | 0.5 | » | 8.8 | 2 5 | 1 | 2 | 1.0 | « |
| Samedi..... | 9.9 | 8.8 | 1 | 1 | 0.1 | « | 9.3 | 8.2 | 1 | 2 | trac. | « |
| Total.... | | | | | 47.4 | 27.4 | | | | | 98.2 | 37.5 |
| | **Angoulême** | | | | | | **Dijon** | | | | | |
| Dimanche.. | 12.4 | 10.0 | » | 8 | 1.8 | 2.0 | 12.9 | 5.9 | 10 | 7 | 8.3 | » |
| Lundi ..... | 9.4 | 4.6 | » | 5 | « | 1.9 | 9.8 | 3.3 | 8 | 3 | 0.5 | » |
| Mardi..... | 9.4 | 5.2 | « | 4 | 4.5 | » | 7.2 | 4.8 | » | « | 7.2 | « |
| Mercredi.... | 9.4 | 0.0 | « | « | » | » | 4.6 | —1.2 | 1 | » | » | « |
| Jeudi..... | 11.0 | 5.1 | » | 1 | 7.0 | « | 9.2 | 1.9 | « | 3 | 6.7 | « |
| Vendredi... | 10.0 | 8.0 | » | 0 | 0.7 | 0.5 | 9.9 | 3.0 | 2 | 2 | 0.1 | » |
| Samedi..... | 8.6 | 6.0 | » | 1 | trac. | 6.0 | 3.6 | —0.2 | 2 | 4 | trac. | « |
| Total.... | | | | | 76.1 | » | | | | | 92.9 | 10 |
| | **Clermont-Ferrand** | | | | | | **Lyon** | | | | | |
| Dimanche.. | 14.8 | 8.2 | 13 | 7 | trac. | « | 14.9 | 5.8 | 10 | 7 | 1.0 | 0.7 |
| Lundi..... | 12.4 | 2.4 | 6 | 4 | » | 1.0 | 11.7 | 0.4 | 11 | 4 | « | 1.0 |
| Mardi..... | 10.0 | 4.5 | 8 | 5 | 0.4 | » | 11.6 | 6.4 | » | 5 | 0.5 | « |
| Mercredi.... | 7.9 | —1.0 | « | » | trac. | « | 12.0 | 0.0 | 2 | 1 | » | » |
| Jeudi..... | 13.1 | —0.5 | 2 | 4 | 0.2 | 4.0 | 7.6 | 0.8 | 1 | 2 | « | 3.1 |
| Vendredi... | 14.8 | 0.2 | 3 | 3 | » | 0.4 | 4.8 | 1.3 | 0 | 3 | 2.0 | » |
| Samedi..... | 9.1 | —4.0 | 4 | 5 | 1.1 | 0.3 | 11.9 | —1.9 | 3 | 3 | « | 0.1 |
| Total.... | | | | | 15.0 | 9.7 | | | | | 70.1 | 8.3 |
| | **Bordeaux** | | | | | | **Marseille** | | | | | |
| Dimanche... | 13.6 | 10.7 | 12 | 8 | 0.2 | 10 | 14.2 | 2.9 | 13 | 6 | » | » |
| Lundi..... | 11.2 | 3.2 | 10 | 8 | trac. | 10 | 14 5 | 3.2 | 12 | 7 | « | « |
| Mardi..... | 9.9 | 5.4 | » | » | 8.2 | 1 | 11.5 | 3.8 | 12 | 4 | trac. | » |
| Mercredi.... | 10.4 | —2.6 | 4 | 2 | » | » | 11.5 | 2.8 | » | « | » | 4 |
| Jeudi..... | 12.0 | 3.2 | 3 | 1 | 3.1 | » | 10.2 | 2.8 | » | 1 | » | » |
| Vendredi... | 14.3 | 8.9 | » | 1 | 2.7 | 5 | 13.8 | 7.3 | 0 | 1 | » | 4.6 |
| Samedi..... | 7.8 | 6.1 | 1 | 1 | « | » | 13.8 | 3.0 | 2 | 1 | » | » |
| Total.... | | | | | 87.7 | 36.0 | | | | | 22.8 | « |
| | **Toulouse** | | | | | | **Montpellier** | | | | | |
| Dimanche... | 12.7 | 6.0 | 12 | 9 | trac. | 4 | 12.1 | 7.9 | 10.8 | 4.9 | 86.7 | 2.7 |
| Lundi..... | 14.7 | 4.5 | 9 | 9 | « | 14 | 13.3 | 7.1 | 9.7 | 0.2 | 2.6 | 0.2 |
| Mardi..... | 10.3 | 5.6 | 7 | 5 | 1.4 | « | 12.9 | 7.1 | 6.5 | 1.9 | 1.5 | 19.5 |
| Mercredi... | 8.3 | 5.0 | 5 | 2 | 1.0 | 5 | 12.3 | 7.5 | 4.5 | 0.2 | 42.7 | » |
| Jeudi..... | 11.1 | —0.3 | 1 | 1 | « | 0.6 | 12.0 | 6.3 | 3.5 | 3.0 | » | » |
| Vendredi... | 9.1 | 4.6 | 2 | 2 | trac. | » | 11.7 | —1.2 | 3.2 | 2.1 | 0.3 | » |
| Samedi..... | 11.8 | 5.3 | 1 | 2 | « | « | » | —1.6 | 5.9 | 5.9 | 1.7 | » |
| Total.... | | | | | 38.1 | 27.7 | | | | | 173.1 | 23.2 |
| | **Perpignan** | | | | | | **Alger** | | | | | |
| Dimanche... | 19.6 | 9.7 | 18 | 12 | » | » | 20.8 | 5.2 | « | » | » | 19.8 |
| Lundi..... | 14.4 | 7.9 | 14 | 7 | « | 0.5 | 18.8 | 4.0 | » | » | » | 17.3 |
| Mardi..... | 13.5 | 7.0 | 11 | 8 | » | 6 | 14.2 | 4.1 | » | » | 6.7 | 8.0 |
| Mercredi.... | 10.6 | 7.4 | 5 | 4 | » | 4 | 12.5 | 9.8 | « | « | 36.5 | 1.0 |
| Jeudi..... | 14.7 | 6.8 | 4 | 1 | » | » | 14.8 | 7.0 | « | « | 5.0 | » |
| Vendredi.... | » | » | 1 | 1 | « | » | 18.1 | 3.5 | » | « | » | « |
| Samedi..... | » | 5.0 | 2 | 1 | « | » | 20.4 | 8.0 | » | » | « | « |
| Total .... | | | | | 8.8 | 12.5 | | | | | 115.6 | 45.1 |

**Observations.** — Hiver. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours